



PASTEL DE TRES LECHE Y COCO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
 - 2 ½ taza de harina de trigo
 - 2 tazas de azúcar refinada
 - 4 claras de huevo
 - 4 yemas de huevo
 - 1 cucharada de polvo para hornear
 - 1 ¼ taza de leche líquida
 - ½ cucharada de vainilla
 - 1 taza de coco rallado
- Para las 3 leches**
- ¾ taza de leche líquida de vaca
 - ¾ taza de leche de coco
 - 1 lata de leche condensada
 - 1 cucharada de brandy
 - ¼ taza de coco rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una combinación ganadora sin lugar a duda es esta: lo dulce del coco y lo cremoso y suave de la leche. Queda riquísimo.

Primero precalentamos el horno a 180° C. Engrasamos un molde con Margarina La Villita. Reservamos.

Para el pastel comenzamos cerniendo la harina 2 veces, revolvemos con el polvo de hornear, la canela y la sal.

En otro recipiente separamos las claras y batimos, agregamos poco a poco el azúcar y después las yemas una por una. Continuamos batiendo y añadimos la Margarina La Villita, la mezcla de la harina, incorporamos con un poquito de leche y por último el extracto de vainilla.

Ponemos en el molde y horneamos 30 minutos.

Cuando estemos esperando el pastel, vamos a hacer la leche que hará que quede esponjoso. Batimos la leche, la leche condensada, la leche de coco, el brandy y un cuarto de la taza de coco.

Sacamos el pastel del horno y, mientras aún esté caliente, lo pinchamos con un tenedor por toda la superficie. Vamos a tomar la leche preparada y vamos añadiendo poco a poco para que lo absorba el pastel.

Metemos nuevamente al horno, pero ahora por solo 3 minutos. Tomamos papel film y envolvemos. Dejamos reposar antes de disfrutar.

Me fascina el sabor del coco.